


La Cave Privée de Carole

« Le vin stimule l'appétit et donne du goût à la nourriture. Il favorise les discussions, l'euphorie et peut transformer un simple repas en événement mémorable » Derek Cooper

75cl

La Grange de l'Oncle Charles – Vignerons Paysans – Ostheim


2021  **Mille Lieux** 14 cépages pour avoir l'expression pure du terroir ! Un pur jus non filtré et sans sulfites ajouté. Le nez est intense, sur des notes florales, une côté séveux, miellé. Après légère oxygénation, on distingue des notes de pommes bien mûres, de bois séché, une pointe mentholée. C'est complexe, net et soigné, on ressent la patte du vigneron. C'est atypique et totalement maîtrisé. En bouche, l'attaque est d'une grande richesse et reste fraîche. Le gras dû à l'élevage se dévoile délicatement et laisse place aux notes légèrement miellées, réglissées, presque résineux. Un très léger côté oxydatif très bien intégré fini la bouche et apporte une belle longueur au vin

40€

Domaine Jean Huttard – Zellenberg – AOC Alsace 

2019 **Ribeauville** Cépage Pinot Gris et Pinot Blanc, reflet des terroirs d'origine et marqué par l'empreinte de vinification, ce vin est sec, racé, cristallin avec une belle minéralité salivante. Vin Charnu avec une belle structure et longueur. Beau potentiel de garde. 20% de ce vin a fait l'élevage en demi muid. Cuvée naturelle, sans intrant, sans soufre ajouté et non filtré

36€

2020  **L'Etreinte Sauvage Pinot Noir** L'Etreinte signifie au sens strict une embrassade, une caresse. Elle représente bien plus. Comme deux corps qui s'enlacent, on retrouve de la passion, de la tendresse et de la sensualité. Mais elle fait également ressortir de la fougue, de la chaleur et de la puissance. Par ses qualités sensorielles, met en avant notre passion pour ce cépage délicat et démontre le grand potentiel des Pinot Noir d'Alsace. La robe est rouge carmin avec des nuances de violet. Au nez, on découvre des arômes de fruits rouges. En bouche, les tannins souples et nombreux soutiennent le vin. Le final en bouche est tenu par du corps, de la puissance et des notes torréfiées (chocolat, café).

45€

Domaine Maurice Schoech – Ammerschwihr – AOC Alsace 

2019 **Riesling Sonenberg**, le riesling du Lieu-dit Sonenberg est l'aboutissement d'une longue démarche de regroupement parcellaire sur le coteau granitique exposé plein sud. Les plants sont issus de sélection dans de vieilles vignes de Riesling. La robe brillante et le nez délicat soulignent l'expression droite et cristalline de ce riesling charmeur.


36€

2019 **Pinot Gris Grand Cru Schlossberg** côté du Château de Kaysersberg, notre parcelle de Pinot Gris est installée sur des terrasses soutenues par d'imposants murs en pierre sèches. Le micro climat ensoleillé et venteux qui y règne participe à l'expression dès sa prime jeunesse, d'arômes d'une grande pureté et donnent à ce vin une élégance persistante dans un registre de vin sec mais opulent.

38€

La Cave Privée de Carole

« Le vin stimule l'appétit et donne du goût à la nourriture. Il favorise les discussions, l'euphorie et peut transformer un simple repas en événement mémorable » Derek Cooper

Famille Hebinger – Eguisheim – AOC Alsace   

2021 **Au-dessus des Nuages** Vin de macération. Pinot gris (minoritaire), Riesling et Gewurztraminer sont macérés ensemble pendant 3 semaines. L'élevage se fait en foudre pendant 6 mois avant mise en bouteille. L'intérêt de ce vin réside dans sa complexité épicée, son corps léger quoique dense. Non filtré non sulfité. On retrouve dans ces techniques iconoclastes à l'œil contemporain, la vinification des temps premiers (Mésopotamie, Géorgie). Il fallait profiter des antioxydants naturellement présents dans la matière première (tanins) et issus de la fermentation (alcool, gaz carbonique) pour élaborer un vin apte à se conserver. Cette technique empirique trouve sa justification chimique aujourd'hui.


36€

Domaine Robert Roth – Sultz – AOC Alsace **en reconversion BIO**


2018 **Mont Saint Georges** Au cœur du lieu-dit Orschwillerbourg se trouvait jadis le bourg d'Alswiller, rasé au XIII^{ème} siècle, connu pour sa chapelle dédiée à Saint Georges et épargnée jusqu'à la Révolution. Aujourd'hui, seul le nom de la colline, désormais recouverte de vignes, témoigne de ce souvenir. Planté de Sylvaner et de Pinot Gris vendangés ensemble, le Mont Saint Georges est ensuite fermenté et élevé 18 mois en fûts de chêne puis mis en bouteille sans filtration. Grand vin riche et concentré, aux notes torréfiées et minérale et à la finale longue et saline.

36€

Domaine Trimbach – Ribeauville – Aoc Alsace **en reconversion BIO**

2021  **Riesling Reserve** La qualité Réserve nait d'une sélection rigoureuse de raisins à pleine maturité de la région de Ribeauvillé. 5, 6 parcelles aux sols marno-calcaires, des vieilles vignes de plus de 45 ans en moyenne, cet élégant riesling est sec, précis, avec une acidité bien marquée et caractéristique du coin de Ribeauvillé.

45€

2020  **Riesling Vieilles Vignes** Pierre Trimbach a rigoureusement sélectionné deux parcelles de très vieilles vignes de Riesling à Hunawihr : une localisée dans le Grand Cru Rosacker, la seconde dans le lieu-dit Muehlforst. Les sols marno-calcaires jouissent depuis des décennies d'une réputation inégalée à produire des grands Riesling en Alsace. Un Riesling complexe, envoûtant, avec une acidité fine, précise et une belle longueur.

60€

Domaine Henri Klee – Katzenthal – AOC Alsace

2018 **Riesling Grand Cru Wineck Schlossberg** les Klee ont laissé mûrir leur raisin jusqu'à fin octobre pour en tirer un vin pourtant sec, qui d'emblée enchante par sa présence et par son expression aromatique : aubépine, notes de surmaturation (miel, fruits secs), avec une touche épicée. La fleur blanche, la mirabelle et le coing s'épanouissent dans une bouche ronde en attaque, vivifiée par une arête acide qui souligne la longue finale un rien fumée. L'harmonie même.

33€